

# DOSIFICADORA MA

MÁQUINA PARA DOSIFICAR MAGDALENAS, MUFFINS Y OTROS PRODUCTOS DE PASTERÍA, POSTRES O PRECOCINADOS CON/SIN PARTÍCULAS SÓLIDAS INCORPORADAS

## DISPLAY

Configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla.

## SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Neumático o con servomotor.

## ARRASTRE Y BANDEJAS

Personalizable según necesidades de producto y/o producción.

## CABEZAL Y TOLVA

Desmontable e intercambiable. Facilita su limpieza.

## BOQUILLAS

Amplia gama de boquillas para dosificar una gran variedad de productos.



MODELO: MAS 40



MUFFINS • BROWNIES • PLUM CAKE • MAGDALENAS • BIZCOCHOS • SOBAOS • MANTECADAS • PANQUÉ • CREMAS • CUPCAKES

BIZCOCHO MÁRMOL • YOGUR • TARTAS • QUICHE • SALSAS • SOPAS • BRANDADAS • MOUSSE • PASTA DE CROQUETAS • PURÉ

NATILLAS • ARROZ CON LECHE • DONUTS • QUEQUE • MACARONS • CHOCOLATE • BOMBONES • BRAZO DE GITANO • BOLLOS



# FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La Dosificadora Automática de Muffins&Magdalenas es la máquina adecuada para **dosificar masas blandas o semi-blandas, como la de las magdalenas, que lleven incorporados trozos de sólidos** de hasta un diámetro aproximado de 15 mm.
- Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- La **dosificación volumétrica es exacta** y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. **Producto homogéneo.**
- Flexible y ampliable.
- Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios para trabajar multiproducto.
- Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesado de productos alimentarios.
- Para producciones semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción.



## DOSIFICACIÓN NEUMÁTICA Ó CON MOTOR SERVO

- El **volumen y la velocidad de dosificación** son **independientes y regulables.**
- **El sistema de dosificado no castiga la masa** y nos da la posibilidad de trabajar con productos muy diversos. El diseño de las boquillas permite dosificar masas líquidas evitando el goteo entre bandejas.
- La Dosificadora MA ofrece una dosificación volumétrica en sus **diferentes versiones**, tanto para la **MA (neumática)** como para la **MAS (con motor servo)**. En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales **ventajas de la utilización de un servo motor.**

### DAS DOSIFICACIÓN MEDIANTE MOTOR SERVO

La dosis volumétrica **se regula a través de la pantalla táctil.** La dosificación mediante motor servo sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina **mayor velocidad, suavidad y precisión de funcionamiento.**

Gracias al servomotor el usuario puede **controlar** infinidad de **parámetros de manera electrónica** con gran fiabilidad y una gran eficiencia.

DIFERENCIAS DE DOSIFICACIÓN	MA (NEUMÁTICA)	MAS (CON SERVO)
Regulación cambio de dosis	Mecánico con volante (regulación manual)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	NO	SI
Control de velocidad de carga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control de velocidad de descarga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Repetición de dosis en el mismo molde	SI	SI
Aspiración gota	NO	Si, por pantalla

# PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

A través de la pantalla táctil podemos controlar todas las funciones de la máquina:

- Programación de recetas (crear, cambio de nombre, eliminar, duplicar).
- Gestión con multiusuario y contraseña con diferente nivel de acceso según rango.
- Número de filas por bandeja y distancia entre productos.
- Avance de las bandejas, posicionamiento para el llenado y salida de las mismas.
- Posibilidad de crear patrones de dosificado para ajustarlas a las diferentes bandejas.
- Control electrónico de presencia de bandeja, cuando la bandeja llega al final del transportador la máquina se para hasta que se retira la bandeja.
- Función monodosis para ajuste del peso.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de arrastre independiente.
- Control de antigoteo.
- Función de autolimpieza.
- Listado de alarmas ocurridas en la máquina.
- Control de entradas y salidas de autómatas activadas.



## BANDEJAS Y MOLDES

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja de 40cm, 45cm, 60cm u 80cm, se pueden fabricar otras medidas de bandejas. La cinta transportadora se puede adaptar a bandejas planas, de papel o a diferentes sistemas de arrastre y diferentes tipos de moldes. También se puede añadir un cargador de bandejas.



Cinta transportadora con sistema para trabajar con varias medidas de bandeja.



Bandejas con cápsulas de papel incorporadas



MAS con cinta transportadora adaptada para el dosificado en continuo de plancha de bizcocho.



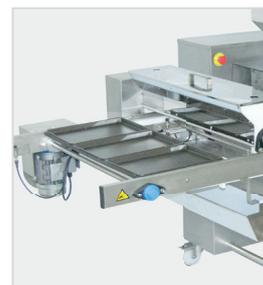
MAS con cabezal suspendido para acoplar a cinta transportadora en línea de producción.



Cinta transportadora para bandeja plana.



Cargador de bandejas.



Transportador diseñado para situar tres bandejas planas.

## DEPÓSITO

El depósito estándar se puede cambiar por uno de mayor capacidad, se puede calefactar para trabajar con productos como el chocolate incluso se puede añadir otro depósito para trabajar masas de dos colores.

- Posibilidad de usar tolvas de diferentes capacidades.
- Posibilidad de intercambiar cabezales con distinta configuración de salidas y volúmenes.
- Extraíble, facilita su limpieza.



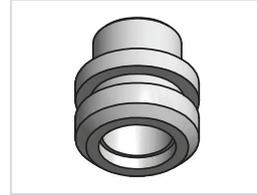
Depósito calefactado.



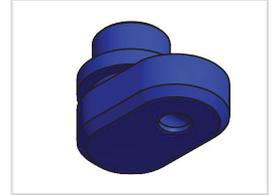
Doble depósito para masa de dos colores.

## BOQUILLAS

La máquina puede utilizarse con diferentes tipos de boquillas, boquillas orientables con centro de dosificado variable, pistones con más calibre, boquillas antigoteo, etc.



Boquilla/casquillo estándar



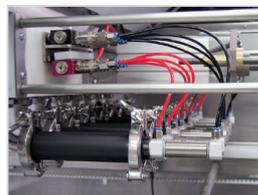
Casquillo descentrado, diferentes medidas de descentrado y de diámetro de salida de boquilla



Boquilla alargada



Boquilla orientable en S, lisa o rizada



Boquillas antigoteo con accionamiento por pistón



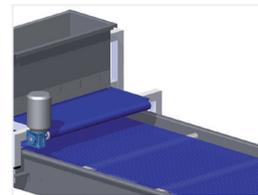
Boquillas antisalpicadura para masas más líquidas



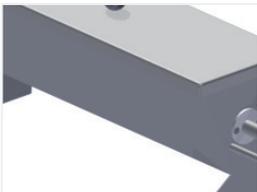
Boquillas dobles para dosificar bizcocho mármol.

## TOPPING

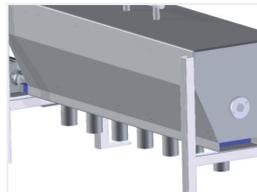
Se pueden añadir un sinfín de accesorios para dosificar toppings como semillas, azúcar glass, perlas de chocolate, virutas, etc...



TPT - Topping automático de cinta, para virutas de chocolate, trozos de nueces, almendras, etc.



TPA - Dosificador de azúcar y azúcar glass.



TPS - Topping de semillas, lágrimas de chocolate, trozos de almendras, nueces, etc.



## EJEMPLOS DE DOSIFICADORAS INTEGRADAS A UNA LÍNEA DE TRABAJO



Línea de trabajo para la producción de muffins y macarons.

- Compuesta por un brazo robot de tecnología Omron con tres platos intercambiables y nueve cargadores de bandejas (diferentes tamaños, de cartón, metálicas y hojas de papel).
- Una capsuladora para dos tipos diferentes de papel.
- Una dosificadora de muffins.
- Dos dosificadores de semillas intercambiables.



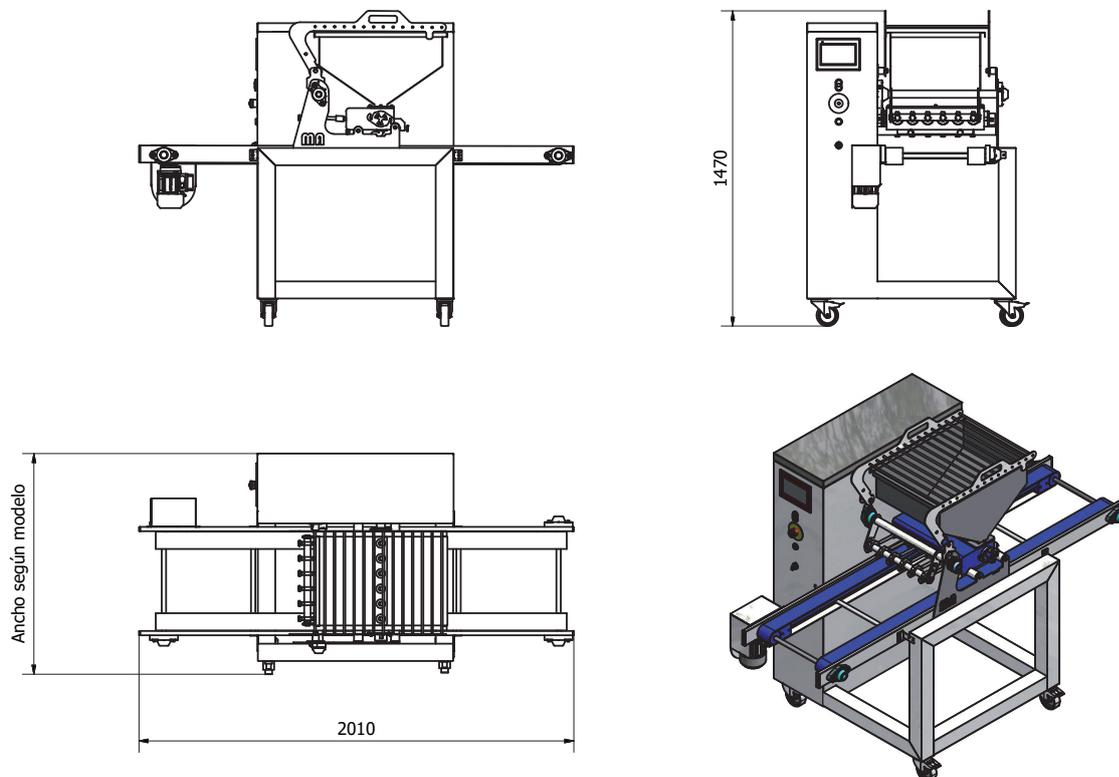
Línea de trabajo para la elaboración de muffins con topping.

Compuesta de un cargador de bandejas, capsuladora de papel, dosificadora de muffins y dosificador de topping de cinta para virutas de chocolate.

## FICHA TÉCNICA

MODELOS		40	45	60 / 65	80
<b>MA (neumática) - MAS (con servo)</b>	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60 / 65	80
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	3,2 (Valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)			
	Nº boquillas dosificadoras	a escoger			
	Regulación dosis Pistón Ø15 mm	de 2 a 17 cc			
	Pistón Ø30 mm	de 7 a 69 cc			
Pistón Ø40 mm	de 13 a 123 cc				
Pistón Ø52 mm	de 21 a 208 cc				
Pistón Ø60 mm	de 28 a 276 cc				
<b>MA</b>	Capacidad del depósito (L)	52	58	72 / 78	96
	Peso (Kg)	180	202	240 / 250	280
	Motor arrastre (Kw)	0,18			
	Tensión (V) Monofásica	220			
<b>MAS</b>	Medidas A x F x H (cm)	201x88x147	201x93x147	201x108x147 / 201x113x147	251x128x147
	Consumo eléctrico (Kw)	0,75			
	Consumo de aire (L/min)	190	190	230	230
	Presión (precisa compresor)	6 bar			
<b>MAS</b>	Medidas A x F x H (cm)	201x94x147	201x99x147	201x114x147 / 201x119x147	251x134x147
	Consumo eléctrico (Kw)	1,5			
	Consumo de aire	50 (L/min) - 6 bar (precisa compresor)			

### MODELO MAS



Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

**FORMEX MAQUINARIA S.A.**  
Vic 32, Nave 5  
08120 La Llagostera  
BARCELONA - ESPAÑA

**formex@formex.es**  
Tel. +34 93 398 43 50  
 +34 656800210

[www.formex.es](http://www.formex.es)  
 Formex Maquinaria  
 [formexmaquinariapasteleria](https://www.youtube.com/formexmaquinariapasteleria)

**FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO**